

食の課題解決に取り組む研究開発型スタートアップ企業の紹介と最新の取り組み

齊藤 想聖
株式会社リバネス 教育開発事業部 部長

<企画趣旨及び狙い>

農水畜産業による食料生産から加工・流通を経て消費・廃棄に至るサプライチェーンの全体システムとしての食料システムが地球環境、特に温暖化に与える影響が、近年さまざまな研究から明らかになってきました。本フォーラムでは、「食」という、誰もが自分事と認識できる身近なテーマを切り口として、カーボンニュートラルの実現に向けた取り組みを多角的に俯瞰し、市民を含むマルチセクターで課題を共有することにより、今後の研究開発および产学公民連携の道筋を見通すことを目的とします。株式会社リバネスでは、2014年からテックプランターは、ディープテックベンチャー（研究開発型ベンチャー）のエコシステムの運営を開始しました。国内での開始後、間髪を入れずシンガポールを始めとした東南アジアにも展開し、現在はアジア最大のディープテックベンチャーエコシステムとなっています。その中で、食の課題解決に取り組むスタートアップ企業のから最新の取り組みをピッチ形式でご紹介いただくとともに、ディスカッションする場を作りました。

<流れ>

- ・「食」に関する課題についての取り組み紹介と関連技術をもつスタートアップ企業の紹介
- ・スタートアップ企業からのピッチ
 - (株) グラリス 「コオロギが実現する持続可能な食用タンパク質生産」
 - (株) エスケア 「購買履歴から栄養状態を可視化し最適なレコメンド」
 - (株) スマートハンドレッド 「必要な量を迅速に解凍することで食品ロス抑制」
 - (株) ミートエポック 「発酵醸成シートでKEEPフード&廃棄抑制」

齊藤 想聖（前掲）

入社1年目に墨田区産業活力再生基礎調査で町工場の実態調査に従事しました。その後、多様な研究分野と町工場ネットワークを活かした研究開発型ベンチャーの発掘・育成事業「テックプランター」の立ち上げに関わりました。現在は、中高生向けのアントレプレナーシップ教育プログラム開発に取り組んでいます。

株式会社グリラス 代表取締役CEO兼CTO 渡邊 崇人 氏

2019年5月に創業した徳島大学発スタートアップで、新たなタンパク質資源として食用コオロギの普及を進めてきました。食品残渣のみでの飼育技術を確立し、循環型の生産体制を構築しています。食品原料としてのコオロギ生産だけに留まらず、コオロギを使用した加工食品の開発・販売も行い、22年6月からは大手コンビニでの販売もスタートさせました。

株式会社エスケア 代表取締役 根本 雅祥 氏

「健康（WELL-being）を意識しなくとも、誰もが健康でいられる社会を創る」をビジョンに掲げ、事業を展開しております。例えば、食品小売店向けの栄養管理の完全自動化サービス「WELL-beingJOURNEY」、新感覚ナビゲーションサービス「ツギナビ」、「新規事業開発コンサルティング」などがあります。

株式会社スマートハンドレッド 代表取締役 佐藤 實 氏

弊社は2019年4月26日に東北大学大学院農学研究科で得られたシーズをもとに設立されました。シーズは100MHz電磁波を用いることでこれまで不可能とされた冷凍水産物の迅速・均一、高品質解凍を実現した画期的技術です。これにより、冷凍水産物を低温で、オンラインに、生に戻す、食品ロスのない加工技術が実現したと言えます。

株式会社ミートエポック 代表取締役 跡部 美樹雄 氏

明治大学と产学連携にて、安全で人体無害な接合菌の培養に成功しました。熟成肉・魚を短時間で安定的に誰でも作れるシートを開発し、これにより肉や魚に巻くだけで簡単に熟成が可能となりました。安全に熟成した付加価値ある物を作り出し、温度と日数のコントロールで、消費期限の延命が可能になります。廃棄を無くすのではなく食を保つ「KEEPFOODPROJECT」がテーマです。